



Restaurant Le Patio

Créée en 2003 l'entreprise familiale a su s'implanter dans le village.

Ouvert toute l'année, le Patio vous offre en été la fraîcheur de sa terrasse et en hiver la chaleur de sa cheminée.

La gourmandise, la générosité des plats et l'amour de la bonne cuisine sont les moteurs de ce restaurant.

Ouvert toute l'année

32, rue St-Jean - 66500 Villefranche-de-Conflent

Tél : 04 68 05 01 92

**Maître
Restaurateur**



Les règlements par chèque ne sont pas acceptés

Pour commencer

4 9 11 - Carpaccio de langue de bœuf, vinaigrette aux herbes	13,90
2 7 - Le poêlon gourmand: fondue de poireaux, escargots de Bourgogne décoquillés, crème de manchego	14,90
5 - Légumes grillées à la planxa, sauce romesco	11,90
2 7 - La douzaine d'escargots de Bourgogne à notre façon	16,90
1 11 - Terrine de foie gras maison, gelée au muscat de Rivesaltes	19,90
1 5 7 - Salade Biquette : roquette, croustillant de chèvre au miel du Roussillon, fruits secs.	15,90
1 2 3 - Cargolade (escargots grillés dans leur coquille, avec sel, poivre, sagi «graisse de porc» 30 pièces)	17,90
1 3 7 - Véritable pa amb tomàquet (pain à la tomate) jambon Serrano 24 mois et manchego (tomme de brebis)	17,90
1 7 11 - Camembert au lait cru rôti au marc de Banyuls	15,90

Côté Mer

4 6 9 10 11 - Thon façon Tataki Rossini, réduction de Banyuls	24,90
3 4 - Suprême de morue gratiné au miel du Roussillon et à l'aïoli, pois chiches	20,90
2 3 - Potence de gambas à la plancha en persillade	19,90

Le Coin Burger

1 7 - Le Burger du patio (pain brasserie, oignon confit, manchego, jambon Serrano, tomate, steak haché black Angus, pommes de terre grenailles, salade)	16,90
1 7 11 - Le Burger chic (pain brasserie, oignon confit, manchego, jambon Serrano, tomate, steak haché black Angus, escalope de foie gras poêlée et réduction de Banyuls, pommes de terre grenailles, salade)	21,90

Tous nos prix s'entendent TVA à 10 % sauf alcool TVA 20 % et service compris.
Menu disponible sur demande avec liste des allergènes.

Nos Plats Gourmands

2 7 11- La fameuse fricassée de poulet aux gambas et champignons bruns, frites maison	21,90
2 7 11- La fameuse fricassée de poulet aux gambas, frites maison ou champignons de saison	24,90
- Epaule d'agneau de lait "el xaï "(agneau catalan) confite dans son jus et tête d'ail pommes de terre à l'aïoli	28,90
- Tête de veau	25,90
3 9 gribiche : mayonnaise montée au jaune d'oeuf dur; câpres, cornichons, estragon, blanc d'oeuf dur	
1 4 9 11 ravigote : vinaigrette, câpres, fines herbes, échalotes	
1 11 - Estouffade de bœuf au vin de Collioure	17,90
1 2 3 - Cargolade de Pierrot (escargots grillés dans leur coquille, avec sel, poivre, sagi « graisse de porc » 30 pièces, saucisse Catalane, boudin noir catalan, frites maison)	26,90
1 3 7 11 - Boles de picoulat du chef (boules de trois viandes, boeuf, veau, porc, cuisinées en sauce avec des tomates, olives vertes, lardons, champignons frais accompagnées de haricots blancs)	17,90
8 11 - Cocotte de Jarret avant de Cochon, légumes anciens, cuit au foin de Crau 4h	24,90
1 11 - Tournedos de filet de boeuf Rossini, au lard fumé réduction de Banyuls, gratin	28,00
1 7 11 - Ris de veau poêlé sauce aux morilles, pommes de terre à l'aïoli	26,90
3 7 11 - Le chardon ardent (minimum 2pers) (morceaux d'onglet de bœuf mariné, piqués sur un chardon d'acier brûlant suspendu à une potence. Servi avec une poêlée de champignons et de frites maison.)	26,00/pers
1 - Soupe façon ouillade à volonté (traditionnelle potée catalane)	17,90
7 11 - Camembert au lait cru rôti au marc de Banyuls, charcuterie et pommes de terre au four	19,90

SAUCES

1 3 7 Roquefort, Banyuls, Poivres	2,50
1 3 7 Morilles	4,00
1 3 11 Ban	
1 3 7 Poir	

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison - Gratin dauphinois 1 7	
3 Pommes de terre gratinées à l'aïoli - Salade 1 4 9 11	
7 Champignons bruns poêlés à l'ail des ours	
Accompagnements supplémentaires	5,00

Menu Enfant

12,00

**1 sirop
à l'eau**

3 Mini brochette de tomates cerises



**3 7 8 Fricassée de poulet à la catalane,
frites ou pâtes 1 7**

ou

**4 7 Dos de cabillaud à la crème de tomate
frites ou pâtes 1 7**

ou

1 7 Pâtes à la crème de manchego



7 Petit pot de mousse au chocolat

ou

**7 Fromage blanc aux Oréo
(biscuits cacaotés avec une crème à la vanille au coeur)
+ une sucette**

Petit Train Jaune

18,90

**1 Soupe façon Ouillade
(traditionnelle potée catalane)**

ou

1 4 7 9 Rillettes de maquereaux à l'estragon, moutarde à l'ancienne et pains grillés



**1 3 4 Coustellou Tirabuixó confit et caramélisé
(Travers de porc de ferme des Pyrénées catalanes) pommes de terre gratinées à l'aïoli**

ou

3 4 7 Dos de cabillaud rôti, crème de soubressade, pommes de terre gratinées à l'aïoli



5 7 Fromage blanc au miel du Roussillon

ou

7 Pomme au four, caramel au beurre salé

ou

Café

*Exceptionnellement des changements peuvent être fait dans les menus
(à négocier avec Mathieu le Boss qui n'aime pas les changements)*

Saint Jacques

25,90

2 7 La demi douzaine d'escargots de Bourgogne à notre façon

ou

1 3 7 Véritable pa amb tomàquet jambon Serrano 24 mois et manchego

(pain à la tomate),

ou

4 9 11 Carpaccio de langue de bœuf, vinaigrette aux herbes



1 3 7 11 Boles de picoulat

(boules de trois viandes, bœuf, veau, porc, en sauce avec tomate, olives vertes, lardons, champignons frais accompagnées de haricots blancs)

ou

4 6 9 10 Thon façon Tataki, pommes de terre à l'aïoli

ou

3 Planche de viandes, pommes de terre à l'aïoli

(boudin, saucisse Catalane, coustellou Tirabuixò)



5 7 Tomme catalane

ou

1 3 7 Crème catalane

Saint Jean

41,90

2 7 Le poêlon gourmand

(fondue de poireaux, escargots de Bourgogne décoquillés, crème de manchego)

ou

1 5 7 Salade Biquette : roquette, croustillant de chèvre au miel du Roussillon, fruits secs

ou

1 11 Terrine de foie gras maison, gelée au muscat de Rivesaltes



2 7 11 La fameuse fricassée de poulet aux gambas et morilles ou champignons de saison

ou

1 7 11 Ris de veau poêlé sauce aux morilles, pommes de terre gratinées à l'aïoli

ou

1 11 Tournedos de filet de boeuf Rossini au lard fumé, réduction de Banyuls, gratin dauphinois



Dessert au choix sur la carte
(sauf Champagne gourmand)

*Exceptionnellement des changements peuvent être fait dans les menus
(à négocier avec Mathieu le Boss qui n'aime pas les changements)*

Nos Desserts (tous nos desserts sont faits maison)

5 7 Tomme catalane	8,50	7 Pomme au four caramel au beurre salé	6,90
1 3 7 Crème catalane	7,90	Café gourmand	10,90
7 Mousse au chocolat, éclat de touron	7,90	Thé gourmand	10,90
1 3 7 Tiramisu classique	8,40	Champagne gourmand à partager à deux	25,00
1 3 7 Tiramisu aux spéculos	8,40	(Gourmand 1 3 7 11)	

Apéritifs alcoolisés

Muscat - 9 cl	5,50	Cuba Libre	8,50
Ricard - 4 cl	3,60	Byrrh - 9 cl	5,50
Kir - 12 cl	3,20	Martini - 8 cl	5,90
Bacardi - 6 cl	7,00	Gin tonic	10,00
Banyuls rouge - 9 cl	5,50	Bourbon 6 cl	8,00
Banyuls blanc - 9 cl	6,50	Sangria maison 25 cl	5,80
Pastis - 4 cl	3,60	Cap dona blonde	5,50
Whisky - 6 cl	7,00	Cap dona ambré	5,50
Vodka - 6 cl	7,00	Cap dona du moment	6,80

Boissons

Bière sans alcool	3,90	Café	2,30
Eau plate	4,50	Déca	2,30
Eau gazeuse	4,50	Thé, Infusion	3,70

Whisky 6cl

10,00

Scotch Whisky : CARDHU 12 ans d'âge moëlleux et fruité

Islay single malt whisky : CAOLILA 12 ans d'âge moëlleux et tourbé

Single malt Scotch whisky : KNOCKANDO 12 ans d'âge délicat et fruité

Single malt Scotch whisky : The SINGLETON 12 ans d'âge rond et fruité

Single Islay malt whisky : LAGAVULIN 16 ans d'âge intense et tourbé

The only single malt whisky : TALISKER 10 ans d'âge puissant et épicé